WEIN AGENTUR ARNOLD
Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Champagne Taittinger Brut Réserve

Taittinger

Artikel Nr.	07000
Land	Frankreich
Herkunft	Champagne
Rebsorte	Chardonnay (40%), Pinot Noir (40%), Pinot Meunier (20%)
Qualitätsbezeich.	brut Réserve
Geschmack	brut
Trinktemperatur	7 - 8 °C
Ausbau	Aus 25 unterschiedlichen Crus und Reserveweinen wird die Cuvée zusammengestellt, womit eine geschmackliche Konsistenz von Jahr zu Jahr garantiert werden kann. Die 3-4 jährige Flaschenreife ermöglicht dem Champagne an Charakter und Tiefe zu gewinnen, sowie die volle Integration der Aromen und der Kohlensäure.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Funkelnde, gold strohgelbe Farbe, feine Perlage, dezenter und anhaltender Schaum. Der sehr expressive Champagner entwickelt fruchtige und Briochenoten in der Nase, gefolgt von Pfirsich, weißen Blüten und Vanille. Am Gaumen entwickeln sich dann zarte Frucht- und Honigaromen. Volles Aromapotenzial nach 3-4 Jahren Kellerreife.
Empfehlung	Aperitif, Meeresfrüchte oder Fisch oder am Ende eines Menüs zur Erfrischung
Über den Winzer	Das Unternehmen entstand 1931 aus der Kellerei Forest & Fourneaux, die seit 1734 bestanden hatte. Taittinger ist eines der wenigen Champagnerhäuser, die nach wie vor in Familieneigentum stehen. Derzeitiger Geschäftsführer ist Pierre-Emmanuel Taittinger. Das Weingut umfasst heute 288 Hektar und ist somit eines der größten in der gesamten Champagne, verteilt auf insgesamt 34 Grand Cru-Lagen. Die Kellerei befindet sich in Reims im ehemaligen Benediktinerkloster Saint Nicaise. Kennzeichnend für alle Produkte des Hauses Taittinger ist der hohe Anteil von Chardonnay in sämtlichen Cuvées.